

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МБОУ ООШ № 17  
 имени А.И. Котова хутора Славянского  
 Д.А. Андриевская  
 01 сентября 2023 г



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ КАРТОФЕЛЕМ**  
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 133)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свекла	30	20	3,0	2,0
2	Капуста свежая или квашеная	15	10	1,5	1,0
3	Картофель	26,8	20	2,68	2,0
4	Морковь	15,8	12,5	1,58	1,25
5	Лук репчатый	12,0	10	1,20	1,0
6	Масло растительное	8,7	8,7	0,87	0,87
7	Сахар	0,25	0,25	0,025	0,025
8	Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
9	сметана	15	15	1,5	1,5
10	Вода или бульон	200	200	20,0	20,0
<b>Выход</b>		250/15		25,0/1,5	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,46	27,7	27,6	188,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
133,75	2,62	0,125	0,75

#### Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, корни и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин. до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. При использовании квашеной капусты, её вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая. За 1-2 минуты добавляют сметану, доводят до кипения.

**Температура подачи:** 75°С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.